

GLINT MAGAZINE

Edition : N 32 - 2024 P.80
 Famille du média : Médias spécialisés
 grand public
 Périodicité : Semestrielle
 Audience : 189746
 Sujet du média : Mode-Beauté-Bien être



Journaliste : -
 Nombre de mots : 154

LE BRISTOL PARIS

Imaginée par le Chef pâtissier Yu Tanaka en collaboration avec Arnaud Fave, nouveau chef exécutif de l'hôtel Le Bristol, la bûche Signature puise son inspiration dans la poésie des agrumes hivernaux. Chaque bouchée révèle une harmonie parfaite entre les saveurs du cédrat, du citron vert et les perles de citron caviar, exaltées par une mousse au miel infusée aux feuilles de citronnier. Un sablé au pollen et un croustillant au rayon de miel apportent un contraste de textures, tandis qu'une marmelade acidulée d'agrumes et un biscuit moelleux au miel viennent sublimer cette expérience gustative unique.

Bûche signature 6 personnes 95 € (édition limitée à 50 exemplaires): disponible en pré-commande à partir du lundi 16 décembre sur le site click-collect et directement à l'Épicerie des Ateliers du Bristol Paris jusqu'au 31 décembre 2024.

LE BRISTOL PARIS
 112 Rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris Tel : 01 53 43 43 00

